de Gebrauchsanleitung . . . . . 3 – 29
fr Mode d'emploi . . . . . 30 – 56
it Istruzioni per l'uso . . . . . 57 – 84
nl Gebruiksaanwijzing . . . . . 85 – 112

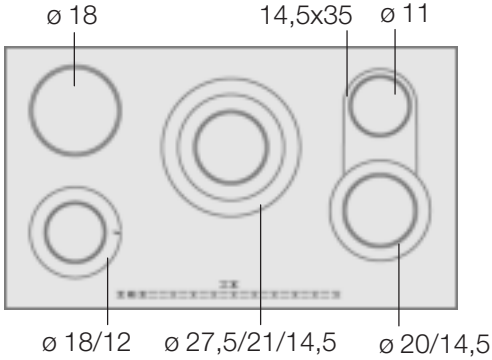
Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per L'uso
Gebruiksaanwijzing

PKV9..N24., PKD9..N24.

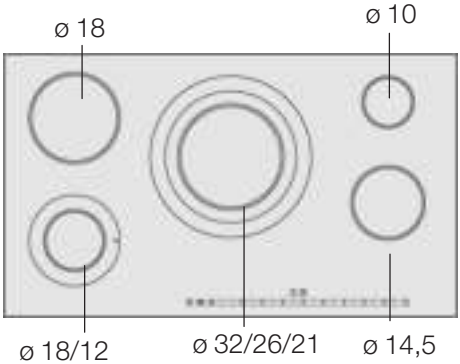
9000283213

B130789

PKV9..N24.



PKD9..N24.



Ø = cm

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise **5**
Sicherheitshinweise zu diesem Gerät 5
Ursachen für Schäden 6
Umweltschutz **7**
Umweltgerecht entsorgen 7
Tipps zum Energiesparen 8
Das Gerät kennen lernen **9**
Das Bedienfeld 9
Die Kochstellen 10
Restwärmeanzeige 11
Kochfeld einstellen **11**
Kochfeld ein- und ausschalten 11
Kochstelle einstellen 12
Kochtabelle 13
Bratsensorik **15**
Pfanne für die Bratsensorik 15
Die Bratstufen 16
Bratsensorik einstellen 16
Brattabelle 18
Bratprogramme 20
Kindersicherung **21**
Kindersicherung ein- und ausschalten 21
Automatische Kindersicherung 21

Inhaltsverzeichnis

Timer **21**

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten 21

Automatischer Timer 23

Küchenwecker 23

Automatische Zeitbegrenzung **24**

Wischschutz **24**

Grundeinstellungen **25**

Grundeinstellungen ändern 26

Reinigen und Pflegen **27**

Glaskeramik 27

Kochfeldrahmen 28

Störung beheben **28**

Kundendienst **29**

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Kochfeld sicher und richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Unterlagen bei.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.

Sicherheitshinweise zu diesem Gerät

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen. Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Sichere Bedienung

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind,
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen,

um das Gerät richtig bedienen zu können.

Überhitztes Öl und Fett

Brandgefahr! Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder Teller. Schalten Sie die Kochstelle aus.

Heiße Kochstellen

Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nie heiße Kochstellen. Halten Sie kleine Kinder vom Kochfeld fern.

Brandgefahr! Legen Sie nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.

Brandgefahr! Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr! Durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Dadurch kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn die Glaskeramik Brüche, Sprünge oder Risse hat. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr! Schalten Sie die Kochstelle aus, wenn die Anzeige nicht funktioniert. Rufen Sie den Kundendienst.

Das Kochfeld schaltet sich ab

Brandgefahr! Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und nicht mehr bedienen lässt, kann es sich später unbeabsichtigt einschalten. Um dies zu verhindern, müssen Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn das Gerät defekt ist. Rufen Sie den Kundendienst. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.

Heiße Pfannen und Töpfe

Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.

Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.

Folien und Kunststoffe

Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene speisen	Entfernen Sie übergelaufen Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufen Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

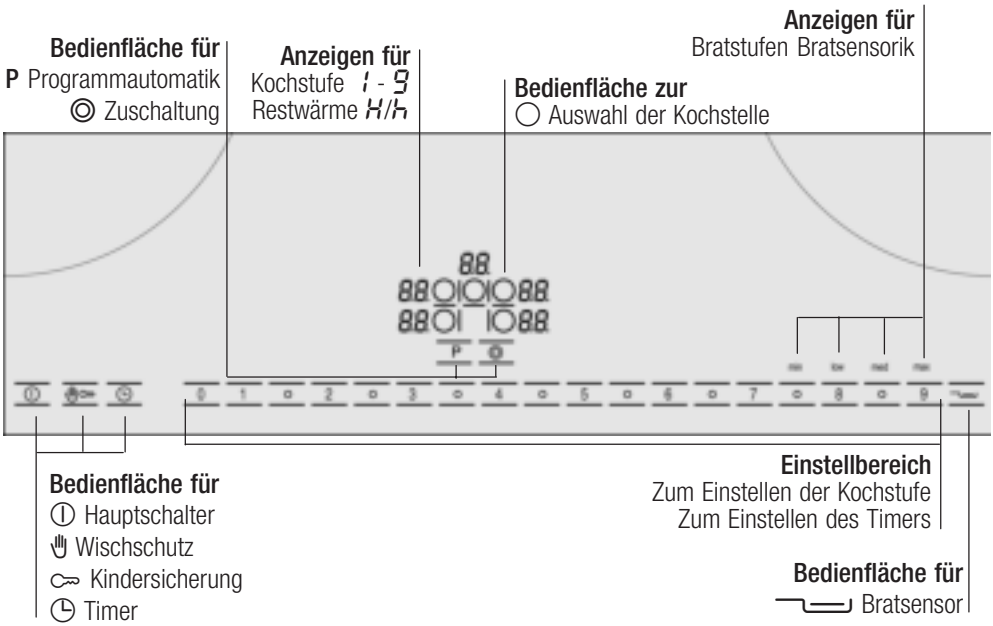
Tipps zum Energie-sparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten.
  Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf *Seite 2* finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.

Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

	Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle	
◎	Zweikreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen, Symbol Zuschaltung ◎ berühren
◎	Dreikreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen, Symbol Zuschaltung ◎ berühren, 2. Heizkreis wird zugeschaltet Symbol Zuschaltung ◎ erneut berühren, 3. Heizkreis wird zugeschaltet.

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.

Einschalten der Kochstelle: Die zuletzt eingestellte Größe wird automatisch gewählt.

Kochstellen mit Brücken-Heizkörper

Bei diesen Kochstellen können Sie zwei einzelne Kochstellen mit einem Brücken-Heizkörper zu einer großen Bräterzone zusammenschalten.

Im Normalbetrieb funktionieren diese beiden Kochstellen als reguläre Einkreis- und Zweikreis-Kochstelle.

Zuschalten des Brücken-Heizkörpers:
Die Einkreis-Kochstelle muss ausgeschaltet sein.

1. Die Zweikreis-Kochstelle einschalten.
2. Symbol ◎ berühren. Der äußere Heizkreis der Zweikreis-Kochstelle wird zugeschaltet. Die Anzeigelampe leuchtet.
3. Symbol ◎ erneut berühren. Die Bräterzone wird zugeschaltet. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten der Bräterzone:
Symbol ◎ erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt. Die Bräterzone wird weggeschaltet.

Sie können die Kochstufe wahlweise mit den Bedienfeldern beider Kochstellen verändern.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein H, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z. B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu h. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ①. Die Anzeige über dem Hauptschalter und die Kochstellen-Anzeigen ○ leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ①, bis die Anzeige über dem Hauptschalter und die Kochstellen-Anzeigen ○ erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweis

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 15 Sekunden ausgeschaltet sind.

Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

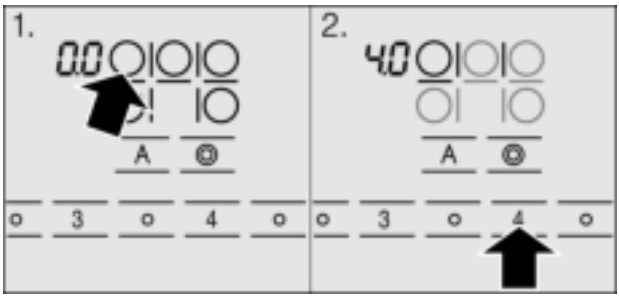
Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist im Einstellbereich mit Symbol o gekennzeichnet.

Kochstufe einstellen:

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol ○ berühren, um die Kochstelle auszuwählen.
   In der Kochstufen-Anzeige leuchtet 0.0 und das Symbol ○ für die Kochstellen-Auswahl leuchtet hell.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.



Kochstufe ändern:

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Fortkochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten:

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich auf 0 stellen.

Hinweis

Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.5-2.5	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.5-3.5	20-30 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.5-3.5	10-15 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.5-5.5*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z. B. Bechamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bermaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.5-2.5	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.5-4.5	15-60 Min.
Gemüse	2.5-3.5	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.5-4.5	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.5-3.5	50-60 Min.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotlett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6	10-20 Min.
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampis und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.5-4.5	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150g -200g pro Portion in 1-2 ltr. Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	
Kroketten	7-8	
Hackbällchen	7-8	
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6-7	
Fisch paniert oder im Bierteig	5-6	
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig	5-6	
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

Bratsensorik

Wenn Sie die Kochstelle mit der Bratsensorik betreiben, regelt ein Sensor die Temperatur der Pfanne.

Ihre Vorteile beim Braten

Die Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Das spart Energie. Öl und Fett überhitzt nicht.

Hinweise

Erhitzen Sie Fett nie unbeaufsichtigt.

Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle. Achten Sie auf den richtigen Durchmesser des Pfannenbodens.

Legen Sie keinen Deckel auf die Pfanne. Der Regler funktioniert sonst nicht. Ein Spritzschutzsieb können Sie verwenden, der Regler funktioniert.

Verwenden Sie nur Fett, das zum Braten geeignet ist. Für Butter, Magarine, Olivenöl oder Schweineschmalz wählen Sie die Bratstufe **min**.

Pfanne für die Bratsensorik

Systempfanne als Sonderzubehör

Eine Pfanne die optimal für das Braten mit der Bratsensorik geeignet ist, können Sie auch im Elektrofachhandel oder unter www.bosch–eshop.com kaufen:
HEZ390230

Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit sind international verschieden.

Die im Anschluß angegebenen Bratstufen sind auf die Systempfanne abgestimmt.

Hinweis

Die Bratsensorik kann auch mit vorhandenen Pfannen funktionieren. Testen Sie die Pfannen zunächst mit niedrigen Bratstufen und ändern Sie gegebenenfalls die Bratstufe. Bei höheren Bratstufen kann die Pfanne überhitzen.

Die Bratstufen

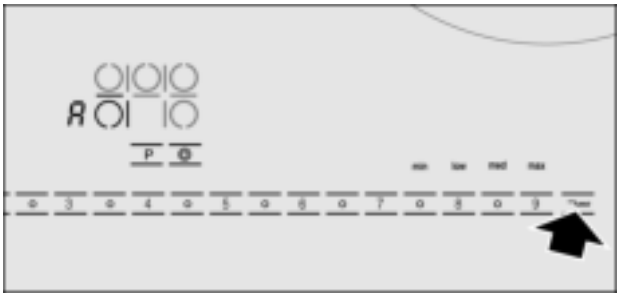
Bratstufen	Temperatur	geeignet für
max	hoch	z.B. Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Steaks rare (blutig)
med	mittel - hoch	z.B. dünnes Bratgut wie Schnitzel, panierte Tiefkühlprodukte, Geschnetzeltes, Gemüse
low	niedrig - mittel	z.B. dickes Bratgut wie Frikadellen und Würstchen, Fisch
min	niedrig	z.B. Omeletts, mit Butter Olivenöl oder Margarine Gebratenes

Bratsensorik einstellen

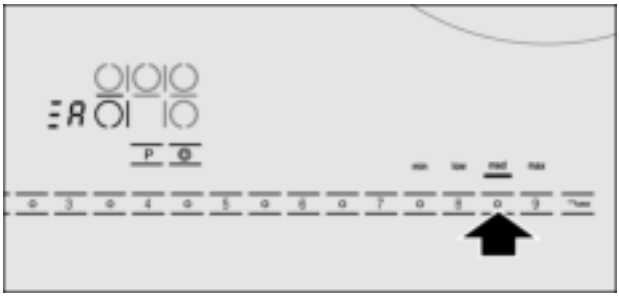
Wählen Sie aus der Tabelle die passende Bratstufe aus.
Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol berühren.
   Das A in der Anzeige leuchtet.
   Im Anzeigemenü erscheinen die möglichen Bratstufen.



2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich, unterhalb des Anzeigemenües, die gewünschte Bratstufe wählen.
   Die Bratsensorik ist aktiviert. Die große Zweikreis-Kochstelle ist automatisch eingeschaltet.



Das Temperatursymbol ⌶ leuchtet, bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol ⌶ erlischt.

3. Bratfett und anschließend die Speise in die Pfanne geben.

Wie üblich wenden, damit nichts anbrennt.

Bratsensorik ausschalten

Im Einstellbereich auf 0 stellen.

Brattabelle

Die Tabelle zeigt, welche Bratstufe für welches Gericht geeignet ist. Die Bratzeit kann von Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel abhängen.

Die angegebenen Bratstufen sind auf die Systempfanne abgestimmt. Bei anderen Pfannen können die Bratstufen abweichen.

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Fleisch	Schnitzel, natur oder paniert	med	6-10 Min
	Filet	med	6-10 Min
	Kotelett	low	10-17 Min
	Cordon bleu	low	15-20 Min
	Steaks rare (3 cm dick)	max	6-8 Min
	Steaks medium oder well done (3 cm dick)	med	8-12 Min
	Geflügelbrust (2 cm dick)	low	10-20 Min
	Würstchen gebrüht oder roh	low	8-20 Min
	Hamburger / Frikadellen	low	6-30 Min
	Leberkäse	min	6-9 Min
	Geschnetzeltes, Gyros	med	7-12 Min
	Hackfleisch	med	6-10 Min
	Speck	min	5-8 Min
Fisch	Fisch gebraten	low	10-20 Min
	Fischfilet natur oder paniert	low / med	10-20 Min
	Scampis, Garnelen	med	4-8 Min
Eierspeisen	Pfannkuchen	med	fortlaufend braten
	Omeletts	min	fortlaufend braten
	Spiegelei	min / med	2-6 Min
	Rührei	min	2-4 Min
	Kaiserschmarrn	low	10-15 Min
	Armer Ritter / French Toast	low	fortlaufend braten
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	max	6-12 Min
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln*	low	15-25 Min
	Kartoffelpuffer	max	fortlaufend braten
	glasierte Kartoffeln	med	10-15 Min

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Gemüse	Knoblauch / Zwiebeln	min	2-10 Min
	Zucchini, Auberginen	low	4-12 Min
	Paprika, grüner Spargel	low	4-15 Min
	Pilze	med	10-15 Min
	glasiertes Gemüse	med	6-10 Min
Tiefkühlprodukte	Schnitzel	med	15-20 Min
	Cordon bleu	low	10-30 Min
	Geflügelbrust	min	10-30 Min
	Nuggets	med	10-15 Min
	Gyros, Kebab	med	10-15 Min
	Fischfiletnatur oder paniert	low	10-20 Min
	Fischstäbchen	med	8-12 Min
	Pommes frites	med / max	4-6 Min
	Pfannengerichte / Pfannengemüse	min	8-15 Min
	Frühlingsrollen	low	10-30 Min
	Camenbert / Käse	low	10-15 Min
Sonstiges	Camenbert / Käse	low	7-10 Min
	Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe z. B. Nudelpfanne	min	4-6 Min
	Croûtons	low	6-10 Min
	Mandeln / Nüsse / Pinienkerne rösten*	min	3-7 Min

* In die kalte Pfanne geben

Bratprogramme

Verwenden Sie die Bratprogramme ausschließlich mit der Systempfanne.

Mit den Bratprogrammen können Sie die folgenden Gerichte zubereiten:

Bratprogramm	Gericht
P1	Schnitzel
P2	Geflügelbrust, Cordon bleu
P3	Steak rare (blutig)
P4	Steak medium oder well done
P5	Fisch
P6	Pfannengerichte / Pfannengemüse, tiefgekühlt
P7	Backofen - Pommes frites, tiefgekühlt
P8	Pfannkuchen
P9	Omeletts, Eier

Bratprogramme einstellen

Die Kochstelle auswählen.

1. Symbol P berühren. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet P0.
2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich das gewünschte Bratprogramm wählen.

Das Bratprogramm ist eingeschaltet.

Das Temperatursymbol leuchtet, bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol erlischt.

Bratfett und anschließend die Speise in die Pfanne geben. Wie üblich wenden, damit nichts anbrennt.

Bratprogramme ausschalten

Im Einstellbereich auf 0 stellen.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ⊶ für ca. 4 Sekunden. Das Symbol ⊶ leuchtet 4 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ⊶ für ca. 4 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Timer

Der Timer kann auf 2 verschiedene Arten genutzt werden:

- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten.
- Als Küchenwecker.

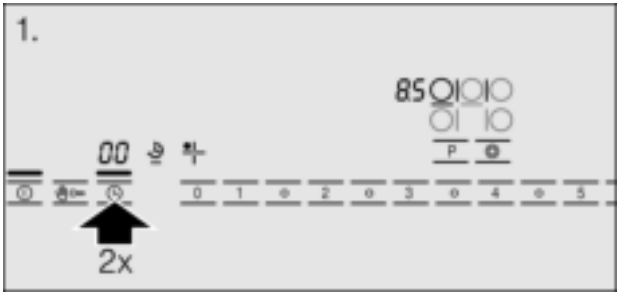
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

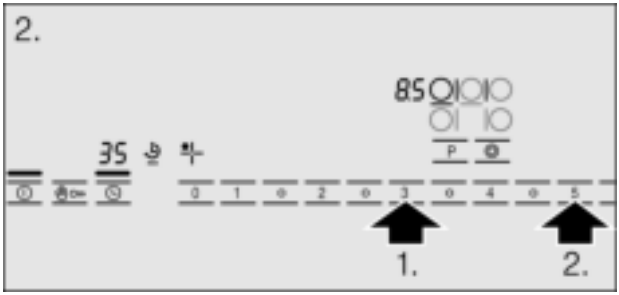
Dauer einstellen

Die Kochstelle muss ausgewählt und eingestellt sein.

1. Symbol ◷ 2 mal berühren.
   Die Anzeige ⁘ der gewünschten Kochstelle leuchtet. Symbol ◷ erscheint und in der Timer-Anzeige leuchtet 00.



2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.



Die Dauer läuft ab.

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0.0. Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige leuchtet 00 für 10 Sekunden. Berühren Sie Symbol ◷. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Dauer korrigieren oder löschen

Die Kochstelle auswählen und Symbol ◷ 2 mal berühren. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Timer-Funktion bei Bratsensorik

Wenn Sie mit der Bratsensorik braten, startet die eingestellte Dauer erst, wenn die Temperatur für den gewählten Bereich erreicht ist.

Hinweise

Wenn Sie den Küchenwecker eingestellt haben, wird in der Timer-Anzeige immer die Zeit des Küchenweckers angezeigt. Um die Dauer einer Kochstelle abzufragen, die Kochstelle auswählen und Symbol ◷ 2 mal berühren. Die Dauer erscheint für 10 Sekunden in der Timer-Anzeige.

Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, erscheint in der Timer-Anzeige immer die Dauer der ausgewählten Kochstelle.

Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft dann die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Hinweise

Sie können die Dauer für eine Kochstelle ändern oder den automatischen Timer für die Kochstelle ausschalten:

Die Kochstelle auswählen und Symbol ◷ 2 mal berühren. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

So stellen Sie ein

1. Symbol ◷ berühren, die Anzeige 🔔 für den Küchenwecker leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet 00. Die Anzeige 🔔 für den Küchenwecker leuchtet. Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

Zeit korrigieren

Symbol ◷ berühren, die Anzeige 🔔 für den Küchenwecker leuchtet. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet F8.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Wischschutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern.

Um dies zu Vermeiden hat Ihr Kochfeld eine Wischschutz-Funktion. Berühren Sie Symbol ✋. Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

Hinweis

Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

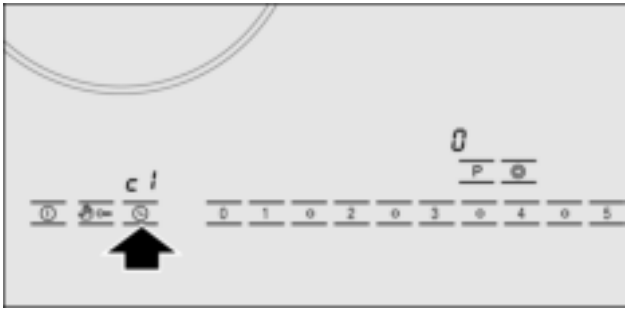
Anzeige	Funktion
c 1	**Automatische Kindersicherung** 0 Ausgeschaltet.* 1 Eingeschaltet.
c2	**Signalton** 0 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet. 1 Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet. 2 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
c5	**Automatischer Timer** 0 Ausgeschaltet.* 1-99 Dauer nach der die Kochstellen ausschalten.
c6	**Dauer des Timer-Ende Signals** 1 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.
c 7	**Zuschaltung der Heizkreise** 0 Ausgeschaltet. 1 Eingeschaltet. 2 Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.*
c9	**Auswahlzeit der Kochstelle** 0 Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen ohne neu Auszuwählen.* 1 Begrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen, danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
c0	**Rücksetzung auf die Grundeinstellung** 0 Ausgeschaltet. 1 Eingeschaltet.

* Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

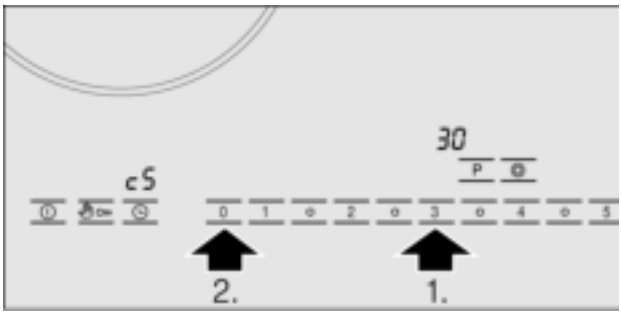
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.



Im linken Display erscheint c 1, im rechten Display 0.

3. Symbol ◷ sooft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



5. Symbol ◷ 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist aktiviert.

Ausschalten

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.

Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Glaskeramik

Reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Glasschaber

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber:

1. Entsichern Sie den Glasschaber.
2. Reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit der Klinge.

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nicht mit dem Gehäuse des Glasschabers. Die Glaskeramikfläche könnte verkratzen.

Die Klinge ist sehr scharf. Gefahr von Schnittverletzungen. Sichern Sie die Klinge, wenn sie nicht in Gebrauch ist. Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

Pflege

Pflegen Sie Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik. Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Geräts. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
E blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
Er + Zahl	Störung der Elektronik.	Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus und nach ca. 30 Sekunden wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
F2	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine Bedienfläche der Kochstelle.*
F4	Die Elektronik wurde überhitzt und hat alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.*
F7	Bratsensor defekt.	Quittieren Sie die Fehlermeldung durch Berühren einer Bedienfläche. Sie können ohne Bratsensorik kochen. Rufen Sie den Kundendienst.
F8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.

* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

Bosch Info-Team 0180 5 304050 (EUR 0,14/Min.)

www.bosch-hausgeraete.de

Table de matières

Consignes de sécurité **32**
Consignes de sécurité concernant cet appareil . . . 32
Causes de dommages 33
Protection de l'environnement **35**
Elimination écologique 35
Conseils pour économiser de l'énergie 35
Se familiariser avec l'appareil **36**
Le bandeau de commande 36
Les foyers 37
Indicateur de chaleur résiduelle 38
Réglage de la table de cuisson **38**
Allumer et éteindre la table de cuisson 38
Réglage d'un foyer 39
Tableau de cuisson 40
Système sensoriel de rôtissage **42**
Poêle pour le système sensoriel de rôtissage 42
Les positions de rôtissage 43
Réglage du système sensoriel de rôtissage 43
Tableau de rôtissage 45
Programmes de rôtissage 47
Sécurité-enfants **48**
Activer et désactiver la sécurité-enfants 48
Sécurité-enfants automatique 48

Table de matières

Minuterie **48**

Un foyer doit s'éteindre automatiquement 48

Minuterie automatique 50

Minuteur 50

Limitation automatique du temps **51**

Anti-effacement **51**

Réglages de base **52**

Modifier les réglages de base 53

Nettoyage et entretien **54**

Vitrocéramique 54

Cadre de la table de cuisson 55

Remédier à une anomalie de fonctionnement . . **55**

Service après-vente **56**

⚠ Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre table de cuisson correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les documents.

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.

Consignes de sécurité concernant cet appareil

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des mets. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Utilisation sûre

L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des adultes ou des enfants

- dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales,
- ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent,

d'utiliser l'appareil sans risque.

Huile et graisse brûlantes

Risques d'incendie ! L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée pour l'éteindre. Etouffez les flammes en mettant un couvercle ou une assiette. Eteignez le foyer.

Foyers chauds

Risque de brûlures ! Ne touchez jamais les foyers chauds. Eloignez les jeunes enfants de la table de cuisson.

Risques d'incendie ! Ne posez jamais des objets inflammables sur la table de cuisson.

Risques d'incendie ! Ne conservez pas d'objets inflammables ni d'aérosols dans des tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Risque de blessure ! Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. Cette pression peut brusquement soulever la casserole. Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Fissures dans la vitrocéramique

Risque d'électrocution ! Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si la vitrocéramique présente des cassures, fissures ou criques. Appelez le service après-vente.

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas

Risque de brûlures ! Eteignez le foyer si l'affichage ne fonctionne pas. Appelez le service après-vente.

La table de cuisson se coupe

Risques d'incendie ! Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ne peut plus être réglée, elle peut ultérieurement se rallumer involontairement. Pour ce éviter, vous devez séparer la table de cuisson du secteur. Pour cela, coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution ! Les réparations inexpertes sont dangereuses. Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si l'appareil est défectueux. Appelez le service après-vente. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

Evitez de faire chauffer à vide les casseroles.
Des dommages peuvent survenir.

Poêles et casseroles chaudes

Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre.
Des dommages peuvent survenir.

Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

Feuilles et plastiques

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Protection de l’environnement

Elimination écologique

Déballez l’appareil et éliminez l’emballage en respectant l’environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable sur le plan européen.

Conseils pour économiser de l’énergie

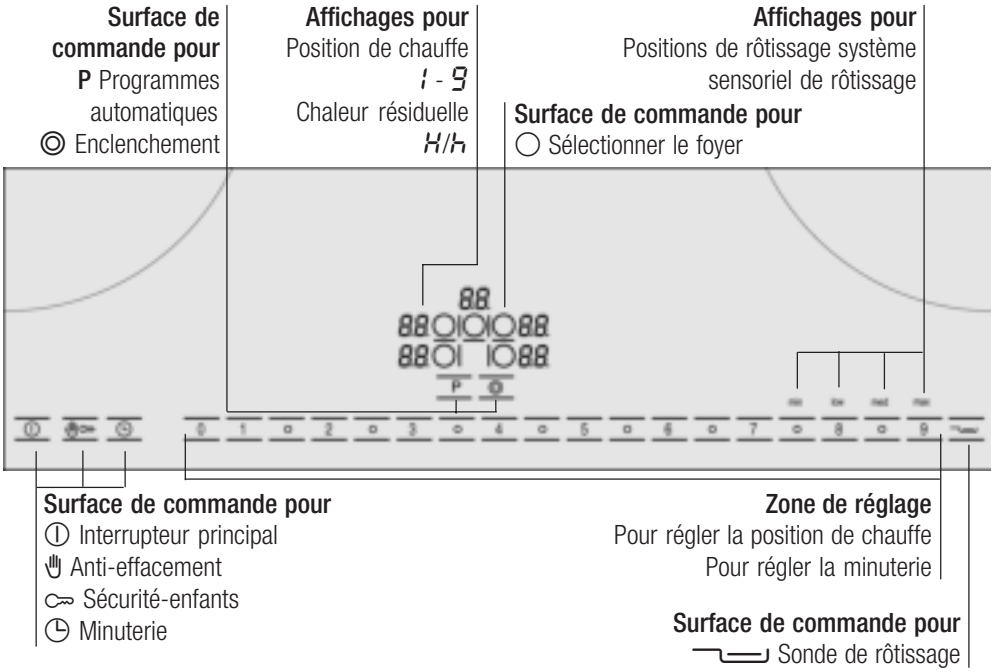
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d’énergie.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds inégaux augmentent la consommation d’énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer.
  En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d’énergie.
  Important : Les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d’énergie.
- Faites cuire avec peu d’eau. Vous économiserez de l’énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la *page 2* vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essuyer des aliments débordés dans la zone de réglage.

Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Les foyers

	Foyer	Activer et désactiver
○	Foyer à une zone	
◎	Foyer à deux zones	Sélectionner le foyer, effleurer le symbole enclenchement ◎
◎	Foyer à trois zones	Sélectionner le foyer, effleurer le symbole enclenchement ◎, la 2ème surface de chauffe est enclenchée Effleurer de nouveau le symbole ◎, la 3ème surface de chauffe est enclenchée.

Enclenchement du foyer : L'affichage correspondant s'allume.

Activation du foyer : La dernière dimension réglée est automatiquement sélectionnée.

Foyers avec une résistance-pont

Sur ces foyers vous pouvez réunir deux foyers individuels en une grande zone pour poissonnière.

Lors d'une utilisation normale, ces deux foyers fonctionnent comme foyers normaux à une et à deux zones.

Enclenchement de la résistance-pont :
Le foyer à une zone doit être éteint.

1. Allumer le foyer à deux zones.
2. Effleurer le symbole ◎. La surface de chauffe extérieure du foyer à deux zones est enclenchée. Le voyant lumineux s'allume.
3. Effleurer de nouveau le symbole ◎. La zone pour poissonnière est enclenchée. Le voyant lumineux s'allume.

Désactivation de la zone pour poissonnière :
Effleurer de nouveau le symbole ◎. Le voyant lumineux s'éteint. La zone pour poissonnière est désactivée.

Vous pouvez modifier la position de chauffe au choix au moyen des bandeaux de commande des deux foyers.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à 2 positions.

Si un H apparaît à l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe au h. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.

Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson à l'interrupteur principal.

Activer : Effleurez le symbole ⏻. L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages des foyers ◯ s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Désactiver : Effleurez le symbole ⏻, jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages des foyers ◯ s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé, jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

Remarque

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 15 secondes.

Réglage d'un foyer

Dans la zone de réglage, vous réglez la position de chauffe souhaitée.

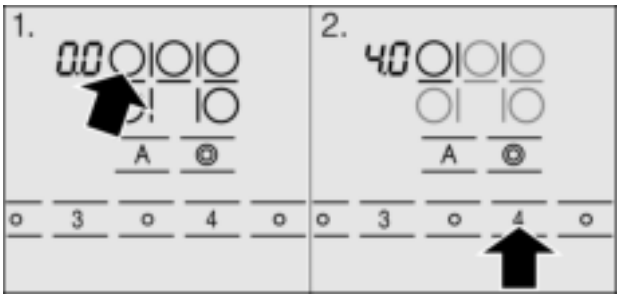
Position de chauffe 1 = puissance minimum
Position de chauffe 9 = puissance maximum

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marqué par le symbole o dans la zone de réglage.

Régler la position de chauffe :

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole ○ pour sélectionner le foyer. Le symbole 0.0 s'allume dans l'affichage des positions de chauffe et le symbole ○ pour la sélection du foyer est allumé de façon intense.
2. Dans la zone de réglage, régler la position de chauffe souhaitée.



Modifier la position de chauffe :

Sélectionner le foyer et régler la position de mijotage souhaitée dans la zone de réglage.

Eteindre le foyer :

Sélectionner le foyer et le régler sur 0 dans la zone de réglage.

Remarque

Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Fondre		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. plat de lentilles)	1-2	-
Lait**	1.5-2.5	-
Chauffer des saucisses dans l'eau**	3-4	
Décongeler et réchauffer		
Epinards surgelés	2.5-3.5	20-30 min.
Goulasch surgelé	2.5-3.5	10-15 min.
Faire gonfler, frémir		
Quenelles	4.5-5.5*	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, hollandaise	3-4	8-12 min.
Cuire, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	2-3	15-30 min.
Riz au lait	1.5-2.5	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Potées, potages	3.5-4.5	15-60 min.
Légumes	2.5-3.5	10-20 min.
Légumes, surgelés	3.5-4.5	10-20 min.
Cuisson en cocotte minute	4-5	-

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	4-5	60-100 min.
Goulasch	2.5-3.5	50-60 min.
Rôtir**		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10 min.
Escalope surgelée	6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min.
Blanc de volaille, surgelé	5-6	10-30 min.
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Scampis et crevettes	7-8	4-10 min.
Poêlées surgelées	6-7	6-10 min.
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.5-4.5	en continu
Oeufs au plat	5-6	3-6 min.
Frire (frire 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, nuggets de poulet	8-9	
Croquettes	7-8	
Boulettes de viande hachée	7-8	
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignet	5-6	
Légumes, champignons panés ou en beignet	5-6	
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

Système sensoriel de rôtissage

Lorsque vous utilisez le foyer avec le système sensoriel de rôtissage, une sonde règle la température de la poêle.

Les avantages lors du rôtissage

Le foyer chauffe uniquement lorsque cela est nécessaire. Vous économiserez de l'énergie. L'huile et la graisse ne surchauffent pas.

Remarques

Ne chauffez jamais de la graisse sans la surveiller.

Placez la poêle au milieu sur le foyer. Veillez au bon diamètre du fond de la poêle.

Ne mettez pas de couvercle sur la poêle. Sinon le régulateur ne fonctionnera pas. Vous pouvez utiliser un tamis anti-projections, le régulateur fonctionnera.

Utilisez uniquement de la graisse appropriée aux fritures. En cas de beurre, de margarine, d'huile d'olive ou de saindoux, sélectionnez la position de rôtissage **min**.

Poêle pour le système sensoriel de rôtissage

Poêle appropriée au système comme accessoire spécial

Des poêles optimales pour le rôtissage avec le système sensoriel de rôtissage sont en vente dans les magasins de fournitures électriques ou sur www.bosch-eshop.com :
HEZ390230

La disponibilité ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays.

Les positions de rôtissage indiquées ci-après sont adaptées à la poêle appropriée au système.

Remarque

Le système sensoriel de rôtissage peut également fonctionner avec des poêles existantes. Testez d'abord les poêles en réglant des faibles positions de rôtissage et modifiez la position de rôtissage, le cas échéant. La poêle peut surchauffer en cas de positions de rôtissage élevées.

Les positions de rôtissage

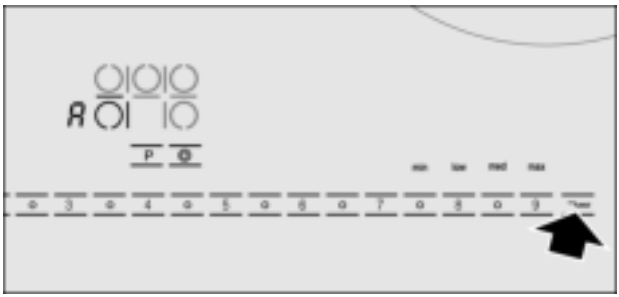
Positions de rôtissage	Température	convient pour
max	haute	p.ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants
med	moyenne - haute	p.ex. aliments peu épais à frire, tels que escalopes, produits surgelés panés, viande émincée, légumes
low	basse - moyenne	p.ex. aliments épais à frire, tels que palets de viande hachée et saucisses, poisson
min	basse	p.ex. omelettes, aliments frits dans du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine

Réglage du système sensoriel de rôtissage

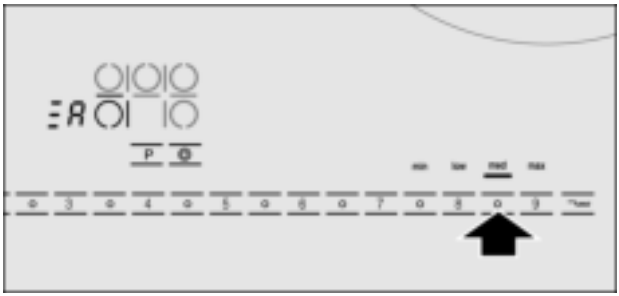
Choisissez dans le tableau la position de rôtissage appropriée.
Placez la poêle sur le foyer.

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole ⊓⊔.
   Le *A* s'allume dans l'affichage.
   Les positions de rôtissage possibles apparaissent dans le menu d'affichage.



2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionner la position de rôtissage désirée, dans la zone de réglage, en-dessous du menu d'affichage.
   Le système sensoriel de rôtissage est activé. Le grand foyer à deux zones est activé automatiquement.



Le symbole de température est allumé jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit ensuite. Le symbole de température s'éteint.

3. Mettre de la graisse de friture et ensuite l'aliment dans la poêle.

Retourner l'aliment comme d'habitude, afin qu'il n'attache pas.

Désactiver le système sensoriel de rôtissage

Régler sur 0 dans la zone de réglage.

Tableau de rôtissage

Le tableau indique quelle position de rôtissage est appropriée à quel plat. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Les positions de rôtissage indiquées sont adaptées à la poêle appropriée au système. Les positions de rôtissage peuvent diverger en cas d'utilisation d'autres poêles.

		Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Viande	Escalope, nature ou panée	med	6-10 min
	Filet	med	6-10 min
	Côtelette	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Steaks, saignants (3 cm d'épaisseur)	max	6-8 min
	Steaks, médium ou bien cuits (3 cm d'épaisseur)	med	8-12 min
	Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	low	10-20 min
	Saucisses, ébouillantées ou crues	low	8-20 min
	Hamburger / palets de viande hachée	low	6-30 min
	Pâté de viande hachée et de foie	min	6-9 min
	Viande émincée, Gyros	med	7-12 min
	Viande hachée	med	6-10 min
	Lard	min	5-8 min
Poisson	Poisson, frit	low	10-20 min
	Filet de poisson, nature ou pané	low / med	10-20 min
	Crevettes, gambas	med	4-8 min
Plats aux oeufs	Crêpe épaisse	med	cuire en continu
	Omelettes	min	cuire en continu
	Oeuf au plat	min / med	2-6 min
	Oeuf brouillé	min	2-4 min
	Galette épaisse sucrée « Kaiserschmarrn »	low	10-15 min
	Pain perdu / French Toast	low	cuire en continu

		Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Pommes de terre	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre en robe des champs	max	6-12 min
	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre crues*	low	15-25 min
	Galettes de pommes de terre	max	cuire en continu
	Pommes de terre, glacées	med	10-15 min
Légumes	Ail / oignons	min	2-10 min
	Courgettes, aubergines	low	4-12 min
	Poivron, asperges vertes	low	4-15 min
	Champignons	med	10-15 min
	Légumes glacés	med	6-10 min
Produits surgelés	Escalope	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Blanc de volaille	min	10-30 min
	Nuggets	med	10-15 min
	Gyros, Kebab	med	10-15 min
	Filet de poisson, nature ou pané	low	10-20 min
	Bâtonnets de poisson	med	8-12 min
	Frites	med / max	4-6 min
	Poêlées / Légumes à la poêle	min	8-15 min
	Pâtés impériaux	low	10-30 min
	Camembert / Fromage	low	10-15 min
Divers	Camembert / Fromage	low	7-10 min
	Plats cuisinés secs avec adjonction d'eau p.ex. poêlée de pâtes	min	4-6 min
	Croûtons	low	6-10 min
	Griller des amandes / noix / pignons*	min	3-7 min

* Mettre dans la poêle froide

Programmes de rôtissage

Utilisez les programmes de rôtissage exclusivement avec la poêle appropriée au système.

Avec les programmes de rôtissage vous pouvez préparer les plats suivants :

Programme de rôtissage	Plat
P1	Escalope
P2	Blanc de volaille, Cordon bleu
P3	Steak rare (saignant)
P4	Steak médium ou bien cuit
P5	Poisson
P6	Poêlées / légumes à la poêle, surgelés
P7	Frites au four, surgelées
P8	Crêpes
P9	Omelettes, oeufs

Réglage des programmes de rôtissage

Sélectionner le foyer.

1. Effleurer le symbole P. Le symbole P0 s'allume dans l'affichage des positions de chauffe.
2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionner le programme de rôtissage souhaité dans la zone de réglage.

Le programme de rôtissage est activé.

Le symbole de température est allumé jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit ensuite. Le symbole de température s'éteint.

Mettre de la graisse de friture et ensuite l'aliment dans la poêle. Retourner l'aliment comme d'habitude, afin qu'il n'attache pas.

Désactiver les programmes de rôtissage

Régler sur 0 dans la zone de réglage.

Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole ⊶ env. 4 secondes.
Le symbole ⊶ s'allume pendant 4 secondes.
La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurez le symbole ⊶ env. 4 secondes.
Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Activer et désactiver

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité-enfants automatique.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 façons différentes :

- Un foyer doit s'éteindre automatiquement.
- Comme minuteur.

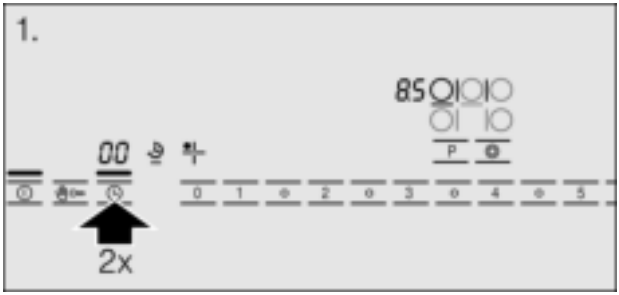
Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Vous programmez une durée pour le foyer désiré.
Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

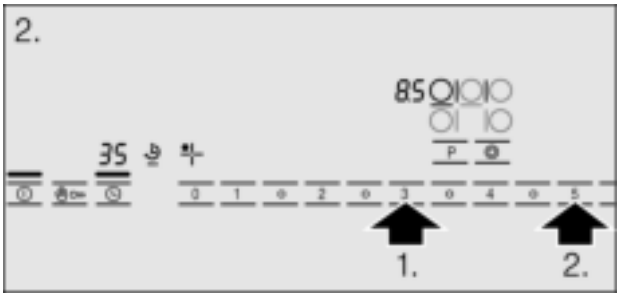
Réglage de la durée

Le foyer doit avoir été sélectionné et réglé.

1. Effleurer 2 fois le symbole ◷.
   L'affichage ⊹ du foyer désiré s'allume.
   Le symbole ◷ apparaît et 00 s'allume dans l'affichage de minuterie.



2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionner la durée désirée dans la zone de réglage.



La durée s'écoule.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée.
A l'affichage du foyer s'allume 0.0. Un signal retentit. 00 s'allume 10 secondes dans l'affichage de la minuterie. Effleurez le symbole ◷. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger ou annuler la durée

Sélectionner le foyer et effleurer 2 fois le symbole ◷. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur 00.

Fonction Minuterie en cas de système sensoriel de rôtissage

Si vous faites frire avec le système sensoriel de rôtissage, la durée réglée démarre seulement lorsque la température pour la plage sélectionnée est atteinte.

Remarques

Si vous avez réglé le minuteur de cuisine, le temps du minuteur de cuisine est toujours indiqué dans l'affichage de la minuterie. Pour interroger la durée d'un foyer, sélectionner le foyer et effleurer 2 fois le symbole ◷. La durée apparaît 10 secondes dans l'affichage de la minuterie.

Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée du foyer sélectionné apparaît toujours dans l'affichage de la minuterie.

Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoule.
Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Pour savoir comment activer la minuterie automatique, consultez le chapitre Réglages de base.

Remarques

Vous pouvez modifier la durée pour un foyer ou éteindre la minuterie automatique pour le foyer :

Sélectionner le foyer et effleurer 2 fois le symbole ◷. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur 00.

Minuteur

Avec le minuteur vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

Réglages

1. Effleurer le symbole ◷, l'affichage 🔔 pour le minuteur s'allume. Le symbole 00 s'allume dans l'affichage de minuterie.
2. Régler le temps souhaité dans la zone de réglage.

Le temps commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Vous entendrez un signal après écoulement du temps. Le symbole 00 s'allume dans l'affichage de minuterie. L'affichage 🔔 pour le réveil de cuisine s'allume. L'affichage s'éteint après 10 secondes.

Corriger le temps

Effleurer le symbole ◷, l'affichage 🔔 pour le minuteur s'allume. Régler le temps souhaité dans la zone de réglage.

Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

Le chauffage du foyer sera coupé. A l'affichage des foyers s'allume F8.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps sera activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Anti-effacement

Si vous essuyez sur le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter ce déréglage, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurez le symbole ✋. Un signal retentit. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez essuyer sur le bandeau de commande sans modifier des réglages.

Remarque

L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre à tout moment la table de cuisson.

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base.
Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

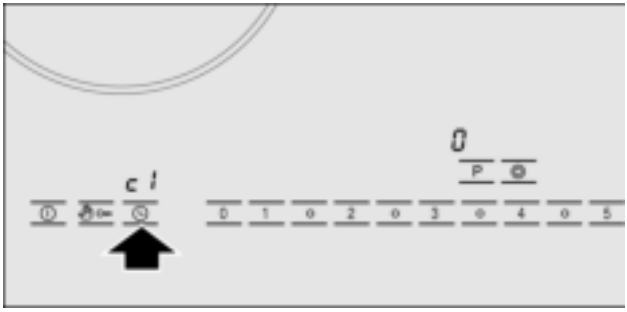
Affichage	Fonction
c 1	**Sécurité-enfants automatique** 0 Désactivée.* 1 Activée.
c2	**Signal sonore** 0 Signal de confirmation et signal d'erreur de commande désactivés. 1 Uniquement signal d'erreur de commande activé. 2 Signal de confirmation et signal d'erreur de commande activés.*
c5	**Minuterie automatique** 0 Désactivée.* 1-99 Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c6	**Durée du signal de fin de la minuterie** 1 10 secondes.* 2 30 secondes. 3 1 minute.
c7	**Enclenchement des surfaces de chauffe** 0 Désactivé. 1 Activé. 2 Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
c9	**Temps de sélection du foyer** 0 Illimité : Vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans resélectionner.* 1 Limité : Vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné dans les 10 secondes après la sélection, ensuite vous devez resélectionner le foyer avant le réglage.
c0	**Remise au réglage de base** 0 Désactivée. 1 Activée.

* Réglage de base

Modifier les réglages de base

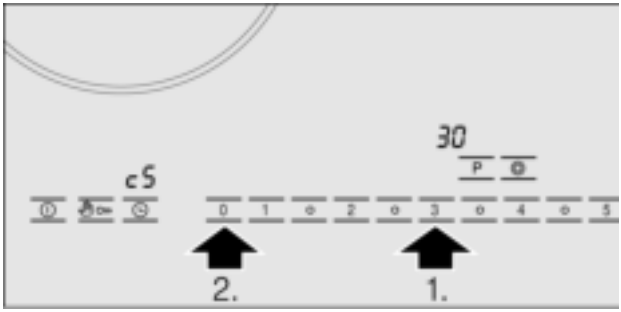
La table de cuisson doit être éteinte.

1. Mettre la table de cuisson sous tension.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole ◷ pendant 4 secondes.



Dans la visualisation gauche apparaît c 1 , dans la visualisation droite 0.

3. Effleurer le symbole ◷ autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse dans la visualisation gauche.
4. Régler la valeur souhaitée dans la zone de réglage.



5. Effleurer le symbole ◷ pendant 4 secondes.

Le réglage est activé.

Désactiver

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

Vous pouvez vous procurer des produits d'entretien et de nettoyage appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre e-Shop.

Vitrocéramique

Nettoyage

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyant pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Racloir à verre

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre :

1. Enlevez la sécurité du racloir à verre.
2. Nettoyez la surface vitrocéramique avec la lame.

Ne nettoyez pas la surface vitrocéramique avec le boîtier du racloir à verre. Il pourrait rayer la surface vitrocéramique.

La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protégez la lame lorsque vous ne l'utilisez pas. Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Entretien

Entretenez votre table de cuisson avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique. Respectez les consignes figurant sur l'emballage.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
E clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
Er + chiffre	Dérangement de l'électronique.	Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout d'env. 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.

Affichage	Anomalie	Mesure
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande du foyer.*
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une quelconque surface de commande.*
F7	Sonde de rôtissage défectueuse.	Effacer le message d'erreur en effleurant une surface de commande. Vous pouvez cuisiner sans le système sensoriel de rôtissage. Appelez le service après-vente.
F8	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

* Ne placez pas de casseroles chaudes près du bandeau de commande ou sur celui-ci.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Dans l'annuaire téléphonique vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Aussi les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Indice

Norme di sicurezza 59

Norme di sicurezza relative all'apparecchio 59

Cause dei danni 61

Tutela dell'ambiente 62

Smaltimento ecocompatibile 62

Consigli per il risparmio energetico 62

Conoscere l'apparecchio 63

Pannello comandi 63

Le zone di cottura 64

Indicatore del calore residuo 65

Regolazione del piano di cottura 65

Attivazione e disattivazione del piano di cottura . . . 65

Regolazione della zona di cottura 66

Tabella di cottura 67

Sistema di cottura arrosto a sensori 69

Padelle per il sistema di cottura arrosto a sensori . . 69

I livelli di cottura 70

Impostazione del sistema di cottura arrosto a sensori 70

Tabella per arrosti 72

Programmi di cottura 74

Indice

Sicurezza bambino **75**

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino 75

Sicurezza bambino automatica 75

Timer **75**

Disattivazione automatica di una zona di cottura . . 75

Timer automatico 77

Contaminuti 78

Limitazione tempo automatica **78**

Protezione per la pulizia **79**

Impostazioni di base **79**

Modifica delle impostazioni di base 80

Pulizia e manutenzione **81**

Vetroceramica 81

Cornice del piano di cottura 82

Riparazione di un guasto **83**

Servizio di assistenza tecnica **84**

⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare il proprio piano di cottura in modo corretto e sicuro.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio. Nel caso si ceda l'apparecchio a terzi allegare anche i documenti corrispondenti.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. In caso di danni non azionarlo.

Norme di sicurezza relative all'apparecchio

Questo apparecchio è adatto solo all'utilizzo in abitazioni private. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Utilizzo sicuro

Adulti e bambini non devono mai utilizzare l'apparecchio da soli, se

- non sono in condizioni fisiche o mentali appropriate
- o non hanno adeguata esperienza e conoscenze

per mettere in funzione l'apparecchio.

Surriscaldamento di olio e burro

Pericolo di incendio! L'olio e il burro surriscaldati si infiammano rapidamente. Non lasciarli mai incustoditi e non versare mai acqua sul burro o sull'olio bollenti. Soffocare le fiamme con un coperchio o con un piatto. Disattivare la zona di cottura.

Zone di cottura calde

Pericolo di scottature! Non toccare mai le zone di cottura calde. Tenere lontano i bambini dal piano di cottura.

Pericolo di incendio! Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura.

Pericolo di incendio! Non tenere mai oggetti infiammabili o bombolette spray nei cassetti sottostanti al piano di cottura.

Zone di cottura e fondi di pentola bagnati

Pericolo di lesioni! La pressione del vapore generato dalla presenza di liquido tra il fondo della pentola e la zona di cottura potrebbe far saltare improvvisamente la pentola verso l'alto. Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo della pentola.

Incrinature nella vetroceramica

Pericolo di scariche elettriche! In presenza di eventuali rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica disattivare il fusibile all'interno della scatola dei fusibili. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Il piano di cottura riscalda ma la spia non funziona

Pericolo di scottature! Se la spia non funziona, spegnere il piano di cottura. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Il piano di cottura si spegne

Pericolo di incendio! Se il piano di cottura si spegne da solo e non reagisce più ai comandi, potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Per evitare che ciò accada staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Disattivare anche il fusibile nella scatola corrispondente. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche! Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. In caso di apparecchio guasto disattivare il fusibile nella scatola corrispondente. Chiamare il servizio di assistenza tecnica. Le riparazioni e la sostituzione di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio assistenza tecnica.

Cause dei danni

Fondo di pentole e padelle

I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.

Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.

Pentole e padelle calde

Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul settore del display o sulla cornice per evitare danni.

Oggetti duri e appuntiti

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.

Pellicole e plastica

Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimenti
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
	Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Tutela dell’ambiente

Smaltimento ecocompatibile

Disimballare l’apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell’ambiente.

Questo apparecchio è dotato di contrassegno conformemente a quanto previsto dalla direttiva europea 2002/96/CE (RAEE) sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell’UE.

Consigli per il risparmio energetico

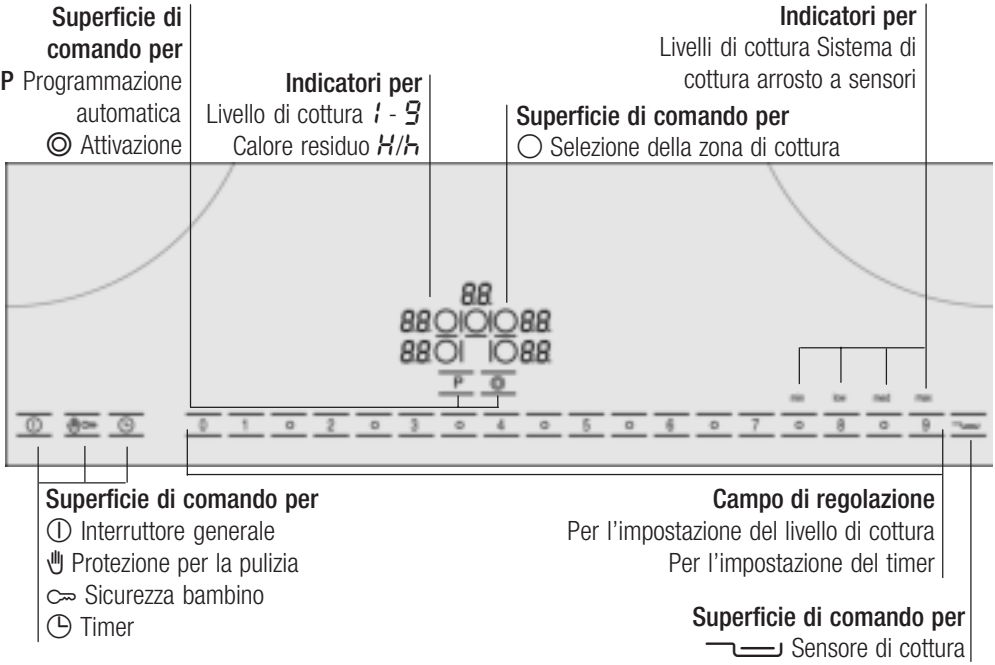
- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l’utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d’energia. Attenzione: i produttori delle pentole spesso indicano il diametro superiore delle pentole, che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande, non del tutto piena, richiede molta energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Passare tempestivamente a un livello di cottura più basso.

- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Conoscere l'apparecchio

Le istruzioni per l'uso valgono per diversi piani di cottura. A *pag. 2* è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

Pannello comandi



Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

Se si azionano più campi contemporaneamente, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare i residui traboccati nel campo di regolazione.

Mantenere la superficie di comando sempre asciutta. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Le zone di cottura

	Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
○	Zona di cottura a circuito singolo	
◎	Zona di cottura a circuito doppio	Selezionare la zona di cottura, toccare il simbolo di accensione ◎
◎	Zona di cottura a circuito triplo	Selezionare la zona di cottura, toccare il simbolo di accensione ◎, il 2º circuito di riscaldamento viene attivato Toccare di nuovo il simbolo di accensione ◎, il 3º circuito di riscaldamento viene attivato.

Attivazione della zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina.

Attivazione della zona di cottura: viene selezionata automaticamente la grandezza impostata per ultima.

Zona di cottura con elemento riscaldante di collegamento

Con questo tipo di zone di cottura, è possibile attivare assieme due zone di cottura singole con un elemento riscaldante di collegamento per ottenere una zona di cottura per pentole ovali grande.

Nella modalità di funzionamento normale, queste due zone di cottura funzionano come zone di cottura a circuito singolo e a circuito doppio regolari.

Attivazione dell'elemento riscaldante di collegamento: La zona di cottura a circuito singolo deve essere disattivata.

1 Attivare la zona di cottura a circuito doppio.
2. Toccare il simbolo ◎. Viene attivato il circuito di riscaldamento esterno della zona di cottura a circuito doppio. La spia si accende.
3. Toccare di nuovo il simbolo ◎. La zona di cottura per pentole ovali viene attivata. La spia si accende.

Disattivazione della zona di cottura per pentole ovali: Toccare di nuovo il simbolo ◎. La spia si spegne. La zona di cottura per pentole ovali viene disattivata.

In alternativa, è possibile modificare il livello di cottura mediante i pannelli di comando delle due zone di cottura.

Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura.

Se sul display compare un H, la zona di cottura è ancora calda. Si può ad esempio mantenere calda una pietanza piccola o sciogliere una glassa. Quando la zona di cottura si raffredda, sul display compare h. Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, l'indicazione si spegne.

Regolazione del piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella sono indicati i livelli e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo ⏻. La spia sopra l'interruttore generale e gli indicatori delle zone di cottura ○ si accendono. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ⏻, finché la spia sopra l'interruttore generale e gli indicatori delle zone di cottura ○ non si spengono. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo si illumina nuovamente fino al completo raffreddamento delle zone di cottura.

Avvertenza

Il piano di cottura si disattiva automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 15 secondi.

Regolazione della zona di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.

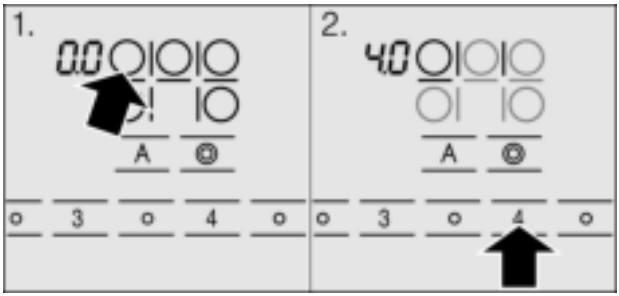
Livello di cottura 1 = potenza minima
Livello di cottura 9 = potenza massima

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato nel campo di regolazione con il simbolo o.

Impostazione del livello di cottura:

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo ◯, per selezionare la zona di cottura.
   Nel display dei livelli di cottura compare 0.0 e il simbolo ◯ per la selezione delle zone di cottura si illumina.
2. Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.



Modifica del livello di cottura:

selezionare la zona di cottura e impostare sul campo di regolazione il livello di cottura a fuoco lento desiderato.

Disattivazione della zona di cottura:

selezionare la zona di cottura e impostare 0 nel campo di regolazione.

Avvertenza

La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche in caso di potenza massima il riscaldamento si attiva e disattiva.

Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Fondere		
Cioccolato, glassa, burro, miele	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.5-2.5	-
Salsicce scaldate in acqua**	3-4	
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2.5-3.5	20-30 min.
Gulasch surgelato	2.5-3.5	10-15 min.
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Canederli, gnocchi	4.5-5.5*	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. bésciamella	1-2	3-6 min.
Salse montate, ad es. salsa béarnaise e salsa olandese	3-4	8-12 min.
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	1.5-2.5	25-35 min.
Patate lesse (con la buccia)	4-5	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Pasticci, minestre	3.5-4.5	15-60 min.
Verdure	2.5-3.5	10-20 min.
Verdure, surgelate	3.5-4.5	10-20 min.
Cotture con pentola a pressione	4-5	-
Brasare		
Rolate	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2.5-3.5	50-60 min.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Arrosto**		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina surgelata	6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Petto di pollo (spessore 2 cm)	5-6	10-20 min.
Petto di pollo, surgelato	5-6	10-30 min.
Pesce e filetto di pesce, naturale	5-6	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Scampi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Pietanze surgelate cotte in padella	6-7	6-10 min.
Frittata	6-7	progressivamente
Omelette	3.5-4.5	progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6 min.
Friggere (150-200 g per porzione in 1-2 l di olio**)		
Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, bocconcini di pollo	8-9	
Crocchette	7-8	
Polpette	7-8	
Carne, ad es. porzioni di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella di birra	5-6	
Verdure, funghi impanati o in pastella di birra	5-6	
Pasticcini, ad es. krapfen/frittelle dolci, frutta in pastella di birra	4-5	

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

Sistema di cottura arrosto a sensori

Se si utilizza la zona di cottura con il sistema di cottura arrosto a sensori, la temperatura della pentola viene regolata dal sensore.

Vantaggi durante la cottura

La zona di cottura si riscalda solo quando occorre, permettendo in questo modo di risparmiare energia. L'olio e il grasso non si surriscaldano.

Avvertenze

Non allontanarsi durante la cottura del burro o dell'olio.

Collocare la padella al centro della zona di cottura. Tenere conto del diametro corretto del fondo della padella.

Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti si pregiudica il funzionamento del sensore di regolazione. È, invece, possibile utilizzare una retina antispruzzo con la quale il sensore funziona normalmente.

Utilizzare solo olio o burro adatti alla cottura arrosto. Per il burro, la margarina, l'olio d'oliva o lo strutto, selezionare il livello di cottura **min**.

Padelle per il sistema di cottura arrosto a sensori

Padella per cottura a sensori come accessorio speciale

Le padelle adatte al sistema di cottura a sensori si possono acquistare anche presso i rivenditori di apparecchi elettrici specializzati o nel sito www.bosch-eshop.com:
HEZ390230

La disponibilità e la possibilità di acquisto on line variano a seconda del paese.

I livelli di cottura indicati di seguito si riferiscono alla cottura con padelle per la cottura a sensori.

Avvertenza

Il sistema di cottura arrosto a sensori può funzionare anche con padelle normali. Provarle innanzitutto ai livelli di cottura minimi ed eventualmente modificare l'intensità successivamente. In caso di livelli di cottura più elevati la padella si può surriscaldare.

I livelli di cottura

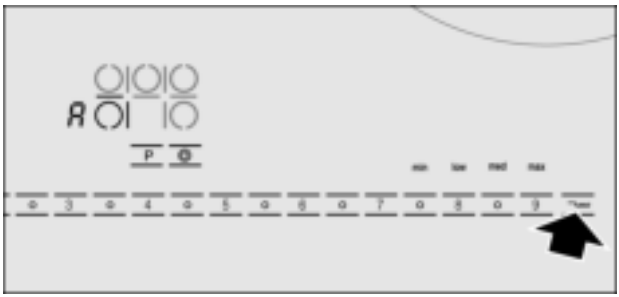
Livelli di cottura	Temperatura	Adatto a
max	elevata	ad es. frittelle di patate, patate arrosto e bistecche al sangue.
med	media - elevata	ad es. alimenti sottili quali cotoletta, prodotti surgelati impanati, spezzatino, verdure
low	bassa - media	ad es. alimenti spessi quali polpette e salsicce, pesce
min	bassa	ad es. omelette, fritture con burro, olio d'oliva o margarina

Impostazione del sistema di cottura arrosto a sensori

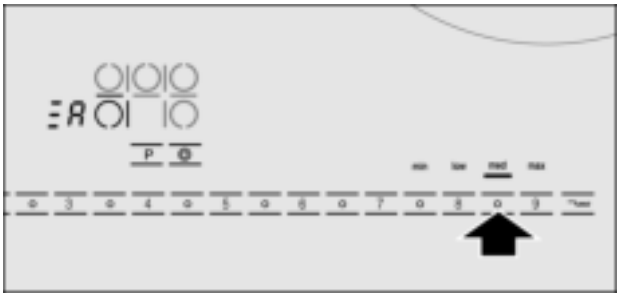
Scegliere il livello di cottura adatto facendo riferimento alla tabella.
Collocare la padella sulla zona di cottura.

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo ⊓⊔.
   Sul display si accende il simbolo *A*.
   Nel menu vengono visualizzati i livelli di cottura possibili.



2. Nei 10 secondi successivi, selezionare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione sotto al menu.
   Il sistema di cottura arrosto a sensori è attivato. La zona di cottura a circuito doppio grande si attiva automaticamente.



Il simbolo della temperatura ⊟ resta acceso finché non viene raggiunta la temperatura di cottura. Quindi, viene emesso un segnale acustico. Il simbolo della temperatura ⊟ si spegne.

3. Mettere il burro o l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti.

Girare come al solito in modo che il cibo non si attacchi.

Disattivazione del sistema di cottura arrosto a sensori

Nel campo di regolazione, portare su 0.

Tabella per arrosti

La tabella indica il livello di cottura adatto alle varie pietanze. Il tempo di cottura può dipendere da tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

I livelli di cottura indicati si riferiscono alla cottura con pentole per il sistema di cottura a sensori. Con tutti gli altri tipi di pentola occorre ridurre i livelli di cottura.

		Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Carne	Fettina, naturale o impanata	med	6-10 min
	Filetto	med	6-10 min
	Cotoletta	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Bistecca al sangue (spessore 3 cm)	max	6-8 min
	Bistecca cotta o ben cotta (spessore 3 cm)	med	8-12 min
	Petto di pollo (spessore 2 cm)	low	10-20 min
	Salsicce sbollentate o crude	low	8-20 min
	Hamburger / polpette	low	6-30 min
	Polpettone di carne	min	6-9 min
	Spezzatino, spiedini	med	7-12 min
	Carne tritata	med	6-10 min
	Pancetta	min	5-8 min
Pesce	Pesce al forno	low	10-20 min
	Filetto di pesce, naturale o impanato	low / med	10-20 min
	Scampi, gamberetti	med	4-8 min
Piatti a base di uova	Frittata	med	cottura progressiva
	Omelette	min	cottura progressiva
	Uova al tegamino	min / med	2-6 min
	Uova strapazzate	min	2-4 min
	Frittelle dolci	low	10-15 min
	Frittele dolci a base di pane / french toast	low	cottura progressiva

		Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Patate	Patate arrosto preparate con patate già lessate con la buccia	max	6-12 min
	Patate arrosto preparate con patate crude*	low	15-25 min
	Frittelle di patate	max	cottura progressiva
	Patate glassate	med	10-15 min
Verdure	Aglio / cipolla	min	2-10 min
	Zucchini, melanzane	low	4-12 min
	Peperoni, asparagi verdi	low	4-15 min
	Funghi	med	10-15 min
	Verdure glassate	med	6-10 min
Prodotti surgelati	Fettina	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Petto di pollo	min	10-30 min
	Bocconcini di pollo	med	10-15 min
	Spiedini	med	10-15 min
	Filetto di pesce naturale o impanato	low	10-20 min
	Bastoncini di pesce	med	8-12 min
	Patatine fritte	med / max	4-6 min
	Piatti misti saltati in padella / verdure spadellate	min	8-15 min
	Involtini primavera	low	10-30 min
	Camembert / formaggio	low	10-15 min
Altro	Camembert / formaggio	low	7-10 min
	Prodotti pronti secchi con aggiunta d'acqua ad es. pasta	min	4-6 min
	Crostini	low	6-10 min
	Mandorle / noci / pinoli arrostiti*	min	3-7 min

* Versarli nella padella fredda

Programmi di cottura

Utilizzare i programmi di cottura esclusivamente con le pentole adatte al sistema di cottura a sensori.

Con i programmi di cottura è possibile preparare le pietanze seguenti:

Programma di cottura	Pietanza
P1	Fettina
P2	Petto di pollo/tacchino, cordon bleu
P3	Bistecca al sangue
P4	Bistecca cottura media o ben cotta
P5	Pesce
P6	Piatti misti saltati in padella/verdure spadellate, surgelati
P7	Patatine fritte, al forno, surgelate
P8	Frittate
P9	Omelette, uova

Impostare i programmi di cottura

Selezionare la zona di cottura.

1. Toccare il simbolo P. Nel display dei livelli di cottura compare P0.
2. Nei 10 secondi successivi impostare il programma di cottura desiderato nel campo di regolazione.

Il programma di cottura è attivato.

Il simbolo della temperatura ≡ resta acceso finché non viene raggiunta la temperatura di cottura. Quindi, viene emesso un segnale acustico. Il simbolo della temperatura ≡ si spegne.

Mettere il burro o l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti. Girare come al solito in modo che il cibo non si attacchi.

Disattivazione dei programmi di cottura

Nel campo di regolazione, portare su 0.

Sicurezza bambino

Con la sicurezza bambino è possibile evitare che i bambini attivino il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere disattivato.

Attivazione: toccare il simbolo ⊂⊃ per circa 4 secondi. Il simbolo ⊂⊃ si illumina per 4 secondi Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione: toccare il simbolo ⊂⊃ per circa 4 secondi. Il blocco viene così rimosso.

Sicurezza bambino automatica

Con questa funzione la sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano di cottura.

Attivazione e disattivazione

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come inserire la sicurezza bambino automatica.

Timer

Il timer può essere utilizzato in due modi:

- Per la disattivazione automatica di una zona di cottura
- Come contaminuti.

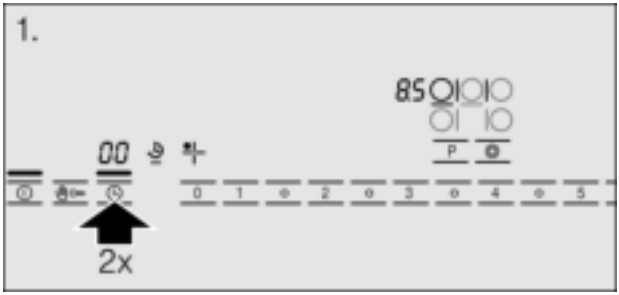
Disattivazione automatica di una zona di cottura

Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

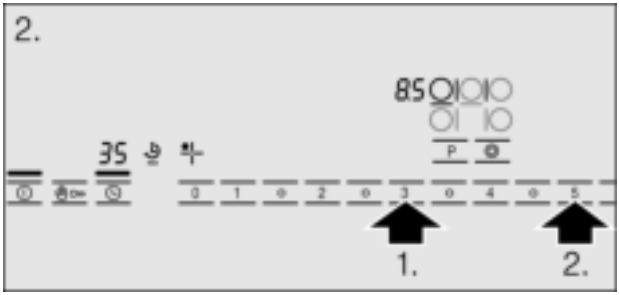
Impostazione della durata

La zona di cottura deve essere selezionata e regolata.

1. Toccare 2 volte il simbolo ◷.
   Si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata. Viene visualizzato il simbolo e sul display del timer si accende il simbolo 00.



2. Nei 10 secondi successivi impostare la durata desiderata nel campo di regolazione.



La durata inizia a scorrere.

Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva. Sul display delle zone di cottura compare 0.0. Viene emesso un segnale acustico. Sul display del timer appare 00 per 10 secondi. Toccare il simbolo ◷. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione o cancellazione della durata

Selezionare la zona di cottura e toccare due volte il simbolo ◷. Dal campo di regolazione modificare la durata o impostarla su 00.

Funzione del timer nel sistema di cottura arrosto a sensori

Nel caso in cui si utilizzi il sistema di cottura arrosto a sensori, la durata impostata inizia a scorrere soltanto al raggiungimento della temperatura relativa al corrispondente ambito di valori selezionato.

Avvertenze

Quando è impostato il contaminuti, sul display del timer viene sempre visualizzato il tempo del contaminuti. Per verificare la durata impostata per una zona di cottura, selezionare la zona di cottura e toccare 2 volte il simbolo ◷. La durata appare per 10 secondi sul display del timer.

Quando è stata impostata la durata per più zone di cottura, sul display del timer appare sempre la durata della zona di cottura desiderata.

È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Timer automatico

Questa funzione consente di selezionare anticipatamente una durata per tutte le zona di cottura. Ogni qual volta si attiva una zona di cottura, la durata preimpostata inizia a scorrere. Trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare il timer automatico.

Avvertenze

È possibile modificare la durata relativa a una zona di cottura oppure disattivare il timer automatico per la zona di cottura:

Selezionare la zona di cottura e toccare due volte il simbolo ◷. Dal campo di regolazione modificare la durata o posizionarla su 00.

Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

Regolazione

1. Toccare il simbolo ◷ finché non viene visualizzata l'indicatore 🔔 per il contaminuti. Sul display del timer compare 00.
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sul display del timer compare 00. Viene visualizzata l'indicazione 🔔 per il contaminuti. Dopo 10 secondi l'indicazione scompare.

Correzione del parametro di tempo

Toccare il simbolo ◷ finché non viene visualizzata l'indicatore 🔔 per il contaminuti. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.

Limitazione tempo automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza che venga modificata alcuna impostazione, si attiva la limitazione tempo automatica.

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sul display delle zone di cottura compare F8.

Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicazione si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

L'attivazione della limitazione di tempo dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Protezione per la pulizia

La pulizia del pannello comandi quando il piano di cottura è ancora attivo, comporta il rischio di modifica delle impostazioni.

Per evitare che ciò avvenga, il piano di cottura è dotato di una speciale funzione di protezione. Toccare il simbolo ✋. Viene emesso un segnale acustico.
Il pannello comandi rimane bloccato per 30 secondi ed è quindi possibile pulirlo senza modificare le impostazioni.

Avvertenza

La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore generale. Il piano di cottura può essere spento in qualsiasi momento.

Impostazioni di base

L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Indicatore	Funzione
c 1	**Sicurezza bambino automatica** 0 Disattivata.* 1 Attivata.
c2	**Segnale acustico** 0 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. 1 Solo segnale di utilizzo improprio attivato. 2 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c5	**Timer automatico** 0 Disattivato.* 1-99 Durata dopo la quale la zona di cottura si disattiva.

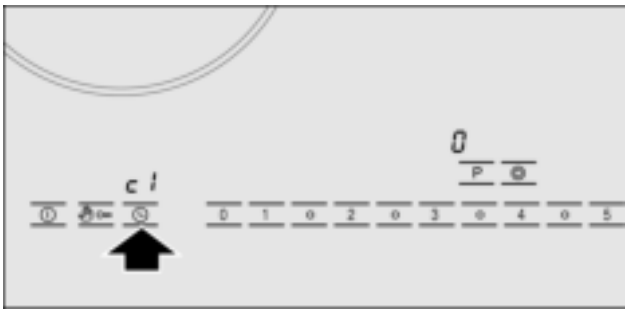
Indicatore	Funzione
c6	**Durata del segnale finale del timer** 1 10 secondi.* 2 30 secondi. 3 1 minuto.
c7	**Accensione del circuito di riscaldamento** 0 Disattivata. 1 Attivata. 2 Ultima impostazione prima dello spegnimento della zona di cottura.*
c9	**Tempo di selezione della zona di cottura** 0 Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata senza essere riselezionata.* 1 Limitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti occorre riselezionarla prima dell'impostazione.
c0	**Ripristino impostazioni di base** 0 Disattivato. 1 Attivato.

* Impostazione di base

Modifica delle impostazioni di base

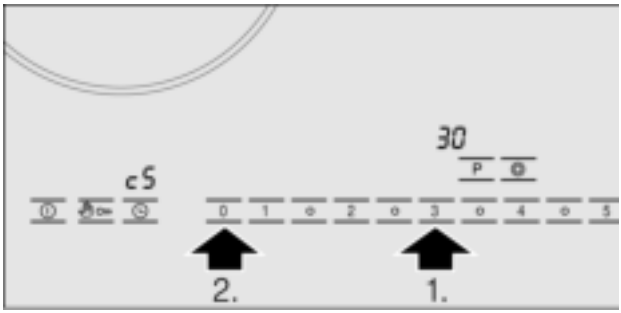
Il piano di cottura deve essere disattivato.

1. Attivare il piano di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo ◷ per 4 secondi.



Sul display sinistro compare c1, mentre sul display destro 0.

3. Toccare ripetutamente il simbolo ◷ finché sul display a sinistra non compare l'indicazione desiderata.
4 Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



5. Toccare il simbolo ◷ per 4 secondi.

L'impostazione è attivata.

Spegnimento

Per uscire dall'impostazione di base, spegnere il piano di cottura con l'interruttore generale e impostare nuovamente.

Pulizia e manutenzione

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella manutenzione del piano di cottura.

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Vetroceramica

Pulizia

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detergenti per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

Raschietto per vetro

Rimuovere lo sporco incrostato con un raschietto per vetro:

1. Togliere la sicura del raschietto per vetro.
2. Pulire la superficie in vetroceramica con la lama.

Non pulire la superficie in vetroceramica con il manico del raschietto per vetro in quanto potrebbe graffiarsi.

La lama è molto affilata. Pericolo di ferite da taglio. Proteggere la lama quando il raschietto non viene utilizzato. Sostituire subito le lame danneggiate.

Cura

Pulire il piano di cottura con prodotti appositi per la vetroceramica. Osservare le istruzioni riportate sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni alla cornice del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Non utilizzare strumenti affilati o ruvidi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

Riparazione di un guasto

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Indicatore	Anomalia	Provvedimento
Nessuno	La fornitura di energia elettrica è sospesa.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificato un calo di corrente.
E lampeggia	La superficie di comando è bagnata o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
Er + numero	Anomalia del sistema elettronico.	Spegnere l'apparecchio mediante il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale (salvavita) all'interno della scatola dei fusibili e riaccenderlo dopo ca. 30 secondi. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando della zona di cottura.*
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.*
F7	Sensore di cottura difettoso.	Annullare il segnale di errore toccando una superficie di comando. È possibile cucinare senza sistema di cottura arrosto a sensori. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.
F8	La zona di cottura è stata in funzione troppo a lungo e si è spenta.	È possibile riaccendere subito la zona di cottura.

* Non appoggiare pentole calde sul pannello comandi

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio. Sull'elenco telefonico è possibile trovare l'indirizzo e il numero di telefono del centro di assistenza più vicino. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften 87
Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat 87
Oorzaken van schade 88
Milieubescherming 89
Milieuvriendelijk afvoeren 89
Tips om energie te besparen 90
Het apparaat leren kennen 91
Het bedieningspaneel 91
De kookzones 92
Restwarmte-indicatie 93
Kookplaat instellen 93
Kookplaat in- en uitschakelen 93
Kookzone instellen 94
Kooktabel 95
Braadsensor 97
Pan voor de braadsensor 97
De braadstanden 98
Braadsensor instellen 98
Braadtabel 100
Braadprogramma’s 102
Kinderslot 103
Kinderslot in- en uitschakelen 103
Automatisch kinderslot 103

Inhoudsopgave

Timer 103

Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld 103

Automatische timer 105

Kookwekker 106

Automatische tijdsbegrenzing 106

Wrijfbeveiliging 107

Basisinstellingen 107

Basisinstellingen wijzigen 108

Reinigen en onderhouden 109

Glaskeramiek 109

Omlijsting van de kookplaat 110

Storing opheffen 111

Servicedienst 112

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u de kookplaat goed en veilig bedienen.

Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de documentatie er dan bij.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Sluit het apparaat niet aan wanneer het beschadigd is.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten. Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Veilige bediening

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken

- wanneer ze lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of wanneer ze niet beschikken over de kennis en ervaring

om het apparaat op de juiste manier te bedienen.

Oververhitte olie en vet

Brandgevaar! Oververhitte olie en vet vatten snel vlam. Verwarm vet of hete olie nooit zonder dat er toezicht bij is. Blus brandende olie of vet nooit met water. Doof de vlammen met een deksel of bord. Schakel de kookzone uit.

Hete kookzones

Verbrandingsgevaar! Nooit hete kookzones aanraken. Houd kleine kinderen uit de buurt van de kookplaat.

Brandgevaar! Leg nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat.

Brandgevaar! Bewaar geen brandbare voorwerpen of spuitbussen in laden direct onder de kookplaat.

Natte bodems van pannen en kookzones

Risico van letsel! Wanneer zich vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling omhoog springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in het glaskeramiek

Kans op een elektrische schok! Schakel de zekering in de meterkast uit wanneer er breuken of barsten in het glaskeramiek zitten. Neem contact op met de klantenservice.

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

Verbrandingsgevaar! Schakel de kookzone uit wanneer de indicatie niet functioneert. Neem contact op met de klantenservice.

De kookplaat gaat uit

Brandgevaar! Wanneer de kookplaat uit zichzelf uitgaat en daarna niet meer bediend kan worden, kan hij later per ongeluk weer aan gaan. Om dit te voorkomen dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen. Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok! Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Schakel de zekering in de meterkast uit als het apparaat defect is. Neem contact op met de klantenservice. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.

U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.

Hete pannen

Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.

Harde en puntige voorwerpen

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.

Folie en kunststof

Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd.

De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

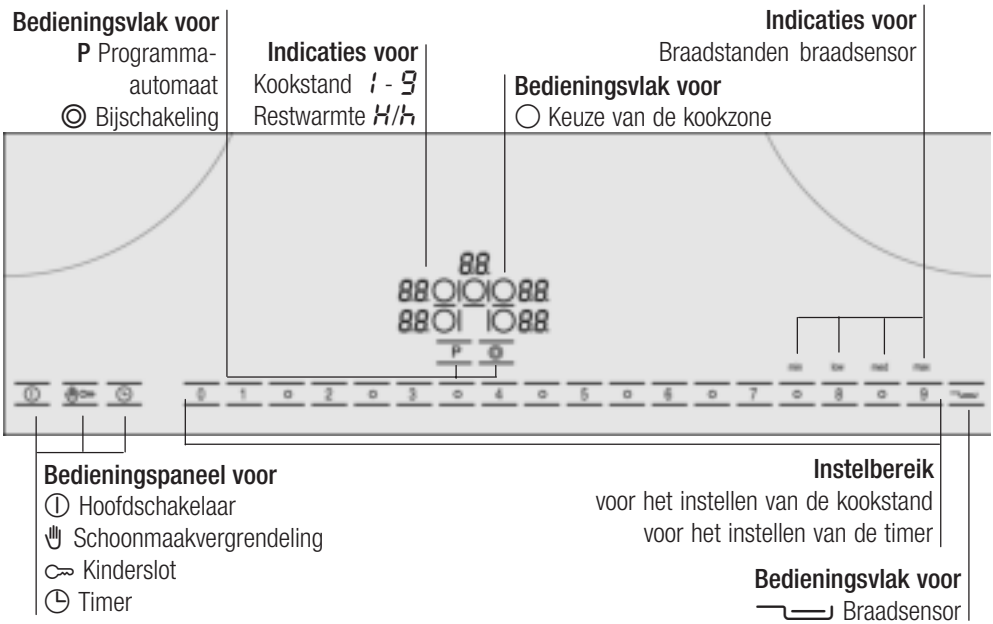
Tips om energie te besparen

- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone leiden tot energieverlies.
  Let op het volgende: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedienings-paneel



Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.

Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

De kookzones

	Kookzone	In- en uitschakelen
○	Kookzone met één ring	
◎	Kookzone met twee ringen	Kookzone kiezen, het symbool Extra inschakeling ◎ aanraken
◎	Kookzone met drie ringen	Kookzone kiezen, het symbool Extra inschakeling ◎ aanraken, 2e verwarmingsring wordt ingeschakeld Het symbool Extra inschakeling ◎ opnieuw aanraken, 3e verwarmingsring wordt ingeschakeld.

Extra inschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.

De kookzone inschakelen: automatisch wordt de grootte gekozen die het laatst ingesteld is.

Kookzones met brug-verwarmingselementen

Bij deze kookzones kunt u twee afzonderlijke kookzones met een brug-verwarmingselement samenvoegen tot een grote braadzone.

Bij normaal gebruik functioneren deze beide kookzones als reguliere kookzones met één en twee ringen.

Het brug-verwarmingselement inschakelen:
de kookzone met één ring moet uitgeschakeld zijn.

1. De kookzone met twee ringen inschakelen.
2. Het symbool ◎ aanraken. De buitenste verwarmingsring van de kookzone met twee ringen wordt ingeschakeld. Nu brandt het indicatielampje.
3. Het symbool ◎ opnieuw aanraken. De braadzone wordt ingeschakeld. Nu brandt het indicatie-lampje.

Uitschakelen van de braadzone:
het symbool ◎ opnieuw aanraken. Het indicatie-lampje gaat uit. De braadzone wordt uitgeschakeld.

U kunt de kookstand naar keuze met de bedienings-velden van beide kookzones veranderen.

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen.

Verschijnt er een H op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warmhouden of couverture smelten. Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in h. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ⏻ aan. De indicatie boven de hoofdschakelaar en de kookzone-indicaties ○ zijn verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: Raak het symbool ⏻ aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar en de kookzone-indicaties ○ uitgaan. Alle kookzones zijn uitgeschakeld De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

N.B.

De kookplaat schakelt automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 15 seconden uitgeschakeld zijn.

Kookzone instellen

In het instelbereik stelt u de gewenste kookzone in.

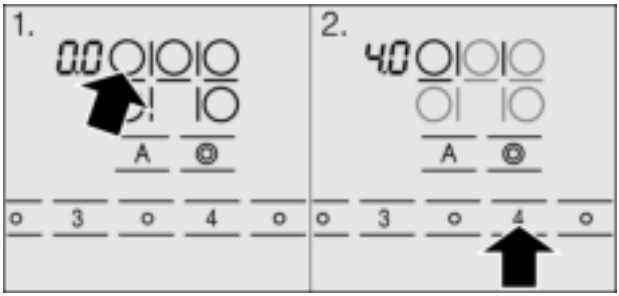
Kookstand 1 = laagste niveau
Kookstand 9 = hoogste niveau

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze wordt in het instelbereik met het symbool o aangegeven.

Kookstand instellen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool ◯ aanraken, om de kookzone te kiezen.
   In de kookstand-indicatie is 0.0 verlicht en het symbool ◯ voor de keuze van de kookzones is hel verlicht.
2. In het instelbereik de gewenste kookstand instellen.



Kookstand wijzigen:

De kookzone kiezen en in het instelbereik de gewenste doorkookstand instellen.

Kookzone uitschakelen:

De kookzone kiezen en op 0 zetten.

N.B.

De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture, boter, honing	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansmaaltijd (bijv. linzenschotel	1-2	-
Melk**	1.5-2.5	-
Worstjes in water opwarmen	3-4	
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	2.5-3.5	20-30 min.
Goulash, diepvries	2.5-3.5	10-15 min.
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	4.5-5.5*	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. béchamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus béarnaise, saus hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stomen		
Rijst (met dubbele waterhoeveelheid)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1.5-2.5	25-35 min.
Aardappels in de schil	4-5	25-30 min..
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min..
Eenpansmaaltijden, soepen	3.5-4.5	15-60 min.
Groente	2.5-3.5	10-20 min.
Groente, diepvries	3.5-4.5	10-20 min.
Koken in de snelkookpan	4-5	-
Stoven**		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2.5-3.5	50-60 min.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Bakken		
Schnitzels, gepaneerd of ongepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzels, diepvries	6-7	8-12 min.
Koteletten, gepaneerd of ongepaneerd	6-7	8-12 min.
Steaks (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst van gevogelte2	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd Scampis en garnalen	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omeletten	3.5-4.5	ononderbroken
Spiegeleieren	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200 g per portie in 1-2 ltr. olie frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. patates frites, kipnuggets	8-9	
Kroketten	7-8	
Gehaktballetjes	7-8	
Vlees, bijv. stukken kip	6-7	
Vis gepaneerd of in bierdeeg	5-6	
Groente, paddestoelen gepaneerd of in bierdeeg	5-6	
Klein gebak, bijv. beignets, berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

Braadsensor

Wanneer u de kookzone met de braadsensor gebruikt regelt een sensor de temperatuur in de pan.

Uw voordelen bij het bakken en braden

De kookzone warmt alleen op wanneer dat nodig is. Dit bespaart energie. Olie en vet raken niet oververhit.

Aanwijzingen

Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven.

Zet de pan in het midden van de kookzone. Let erop dat de bodem van de pan de juiste diameter heeft.

Leg geen deksel op de pan. Dan functioneert de regelaar niet. U kunt een zeef met spatbescherming gebruiken, dan functioneert de regelaar.

Gebruik alleen vet dat geschikt om te bakken en braden. Voor boter, margarine, olijfolie of varkensreuzel kiest u de braadstand **min.**

Pan voor de braadsensor

Systeempan als extra toebehoren

Een pan die optimaal geschikt is voor het braden met de braadsensor kunt u ook kopen in een speciaalzaak of via www.bosch-eshop.com:
HEZ390230

De beschikbaarheid van de pan en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend.

De hierna aangegeven braadstanden zijn afgestemd op de systeempan.

N.B.

De braadsensor kan ook met al beschikbare pannen functioneren. Test de pannen eerst met de lage braadstanden en verander eventueel de braadstand. Bij hogere braadstanden kan de pan oververhit raken.

De braadstanden

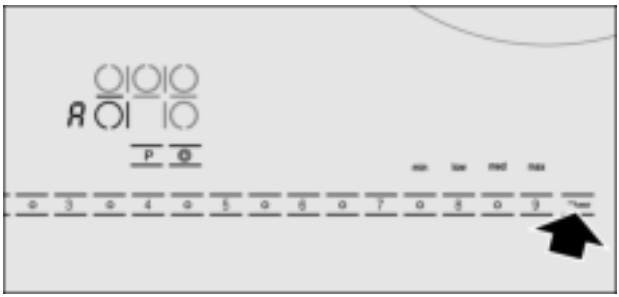
Braadstanden	Temperatuur	geschikt voor
max	hoog	bijv. aardappelpuree, gebakken aardappels en steaks rare (saignant)
med	gemiddeld - hoog	bijv. dunne producten, zoals schnitzels, gepaneerde diepvriesproducten, in reepjes gesneden vlees in saus, groente
low	laag - gemiddeld	bijv. dikke producten, zoals gehaktballen en worstjes, vis
min	laag	bijv. omeletten, gerechten die in boter, olijfolie of margarine worden gebakken

Braadsensor instellen

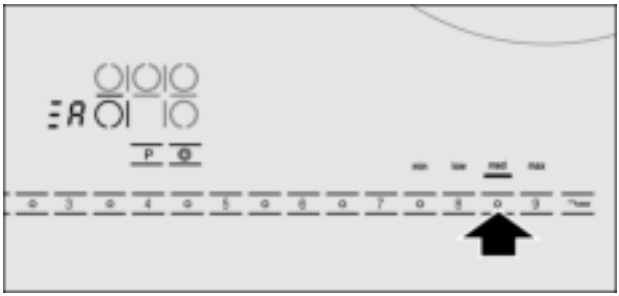
Kies de juiste braadstand in de tabel.
Zet de pan op de kookzone.

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool aanraken.
   De A op het display is verlicht.
   In het indicatiemenu verschijnen de mogelijke braadstanden.



2. In de volgende 10 seconden in het instelbereik, onder het displaymenu, de gewenste braadstand kiezen.
   De braadsensor is geactiveerd. De grote tweekrings kookzone is automatisch ingeschakeld.



Het temperatuursymbool is verlicht tot de braadtemperatuur bereikt is. Dan klinkt er een signaal. Het temperatuursymbool gaat uit.

3. Doe nu de braadboter of -margarine en vervolgens het gerecht in de pan.

Keer het zoals gewoonlijk, zodat er niets aanbrandt.

Braadsensor uitschakelen

In het instelbereik op 0 zetten.

Braadtabel

In de tabel kunt u zien welke braadstand voor welk gerecht geschikt is. De braadtijd kan afhangen van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

De opgegeven braadstanden zijn afgestemd op de systeempan. Bij andere pannen kunnen de braadstanden afwijken.

		Braadstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal
Vlees	Schnitzels, ongepaneerd of gepaneerd	med	6-10 min.
	Filet	med	6-10 min.
	Kotelet	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Steaks rare (3 cm dik)	max	6-8 min.
	Steaks medium of well done (3 cm dik)	med	8-12 min.
	Borst van gevogelte (2 cm dik)	low	10-20 min.
	Worstjes in kokend water verwarmd of rauw	low	8-20 min.
	Hamburgers / gehaktballen	low	6-30 min.
	Leverkaas	min	6-9 min.
	Reepjes vlees in gebonden saus, gyros	med	7-12 min.
	Gehakt	med	6-10 min.
	Spek	min	5-8 min.
Vis	Vis gebakken	low	10-20 min.
	Visfilet natuur of gepaneerd	low / med	10-20 min.
	Scampis, garnalen	med	4-8 min.
Eiergerechten	Pannenkoeken	med	ononderbroken braden
	Omeletten	min	ononderbroken braden
	Spiegelei	min / med	2-6 min.
	Roerei	min	2-4 min.
	”Kaiserschmarrn” (Zuid-Duitse pannenkoeken)	low	10-15 min.
	Wentelteefjes / French toast	low	ononderbroken braden

		Braadstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal
Aardappels	Gebakken aardappels van gekookte aardappels	max	6-12 min.
	Gebakken aardappels van ongekookte aardappels*	low	15-25 min.
	Aardappelkoekjes	max	ononderbroken braden
	Geglaceerde aardappels	med	10-15 min.
Groente	Knoflook / uien	min	2-10 min.
	Courgettes, aubergines	low	4-12 min.
	Paprika's, groene asperges	low	4-15 min.
	Paddestoelen	med	10-15 min.
	Geglaceerde groenten	med	6-10 min.
Diepvriesproducten	Schnitzels	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Borst van gevogelte	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	Gyros, kebab	med	10-15 min.
	Visfilet natuur of gepaneerd	low	10-20 min.
	Visfilets	med	8-12 min.
	Patates frites	med / max	4-6 min.
	Gebakken gerechten / groente	min	8-15 min.
	Loempia's	low	10-30 min.
	Camembert / kaas	low	10-15 min.
Diversen	Camenbert / kaas	low	7-10 min.
	Kant-en-klare droge gerechten met toevoeging van water, bijv. pastapan	min	4-6 min.
	Croûtons	low	6-10 min.
	Amandelen / noten / pijnboompitten roosteren*	min	3-7 min.

* In de koude pan doen

Braadprogramma's

Gebruik de braadprogramma's uitsluitend met de systeempan.

Met het braadprogramma kunt u de volgende gerechten klaarmaken.

Braadprogramma	Gerecht
P1	Schnitzels
P2	Borst van gevogelte, cordon bleu
P3	Steak rare (saignant)
P4	Steak medium of well done
P5	Vis
P6	Pangerechten / Pangroente, diepvries
P7	Oven - patates frites, diepvries*
P8	Pannenkoeken
P9	Omeletten, eieren

Braadprogramma's instellen

De kookzone kiezen.

1. Het symbool P aanraken. In de kookstand-indicatie is P0 verlicht.
2. In de volgende 10 seconden in het instelbereik het gewenste braadprogramma kiezen.

Het braadprogramma is ingeschakeld.

Het temperatuursymbool ⊟ is verlicht tot de braad-temperatuur bereikt is. Dan klinkt er een signaal. Het temperatuursymbool ⊟ gaat uit.

Doe nu de braadboter of -margarine en vervolgens het gerecht in de pan. Keer het zoals gewoonlijk, zodat er niets aanbrandt.

Braadprogramma uitschakelen

In het instelbereik op 0 zetten.

Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: raak het symbool ⊂⊃ gedurende ca. 4 seconden aan. Het symbool ⊂⊃ is 4 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: raak het symbool ⊂⊃ gedurende ca. 4 seconden aan. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt.

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

Timer

De timer kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

- Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- Als kookwekker.

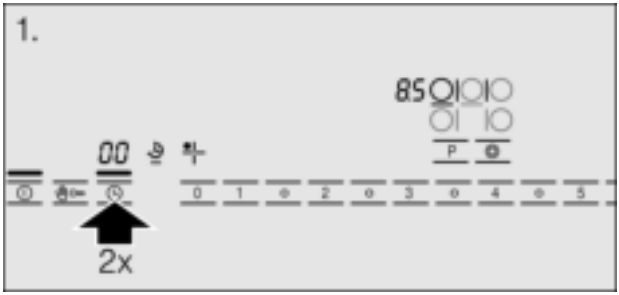
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

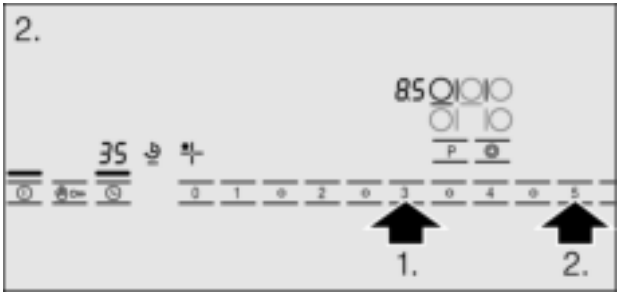
Tijdsduur instellen

De kookzone moet geselecteerd en ingesteld zijn.

1. Symbool ◷ 2 maal aanraken.
   De indicatie ⊹ van de gewenste kookzone brandt. Symbool ◷ verschijnt en in de timer-indicatie brandt 00.



2. In de volgende 10 seconden in het instelbereik de gewenste tijdsduur instellen.



De tijd loopt af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie is 0.0 verlicht. Er klinkt een signaal. In de timer-indicatie is 00 gedurende 10 seconden verlicht. Raak het symbool ◷ aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijdsduur corrigeren of wissen

Selecteer de kookzone en symbool ◷ 2 maal aanraken. In het instelbereik de tijdsduur veranderen of op 00 zetten.

Timer-functie bij de braadsensor

Wanneer u braadt met de braadsensor, dan start de ingestelde tijdsduur pas wanneer de temperatuur voor het gekozen bereik is bereikt.

Aanwijzingen

Wanneer u de kookwekker heeft ingesteld, dan wordt in het timerdisplay altijd de tijd van de kookwekker weergegeven. Om de tijdsduur van een kookzone op te vragen moet u de kookzone selecteren en 2 maal symbool ◷ aanraken. De tijdsduur wordt dan gedurende 10 seconden in het timerdisplay weergegeven.

Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, verschijnt in het timerdisplay altijd de tijdsduur van de geselecteerde kookzone.

U kunt een tijdsduur instellen tot 99 minuten.

Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt dan de vooraf ingestelde kookzone af. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de automatische timer inschakelt.

Aanwijzingen

U kunt de tijdsduur voor een kookzone veranderen of de automatische timer voor de kookzone uitschakelen.

De kookzone kiezen en het symbool ◷ 2 keer aanraken. In het instelbereik de tijdsduur veranderen of op 00 zetten.

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Zo stelt u in

1. Het symbool ◷ aanraken, de indicatie 🔔 voor de kookwekker is verlicht. In de timer-indicatie is 00 verlicht.
2. In het instelbereik de gewenste tijd instellen.

Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie is 00 verlicht. De indicatie 🔔 voor de kookwekker is verlicht. Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

Tijd corrigeren

Het symbool ◷ aanraken, de indicatie 🔔 voor de kookwekker is verlicht. In het instelbereik de gewenste tijd instellen.

Automatische tijdsbegrenzing

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie is F8 verlicht.

Wanneer u een willekeurig bedieningsveld aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de tijdsbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Wrijfbeveiliging

Als u over het bedieningspaneel wrijft wanneer de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen.

Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiligingsfunctie. Raak het symbool ✋ aan. Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

N.B. De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
c 1	**Automatisch kinderslot** 0 Uitgeschakeld.* 1 Ingeschakeld.
c2	**Signaal** 0 Bevestigingssignaal en signaal verkeerde bediening uitgeschakeld. 1 Alleen signaal verkeerde bediening ingeschakeld. 2 Bevestigingssignaal en signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
c5	**Automatische timer** 0 Uitgeschakeld.* 1-99 Tijdsduur waarna de kookzones uitschakelen.
c6	**Duur van het timer-einde signaal** 1 10 seconden.* 2 30 seconden. 3 1 minuut.

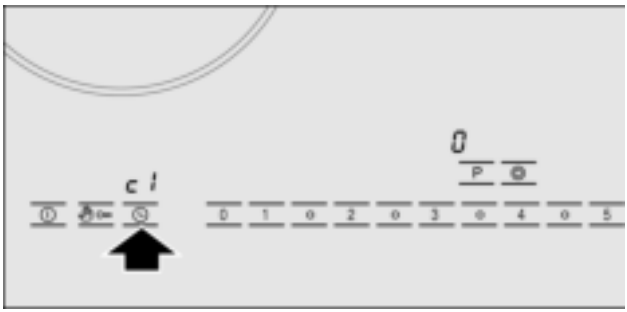
Indicatie	Functie
c 7	**inschakeling van de verwarmingsring** 0 Uitgeschakeld. 1 Ingeschakeld. 2 Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.*
c 9	**Selectietijd van de kookzone** 0 Onbeperkt: U kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen zonder deze opnieuw te selecteren.* 1 Beperkt: U kunt de laatst gekozen kookzone 10 seconden na de selectie instellen, daarna moet u de kookzone voor het instellen opnieuw selecteren.
c 0	**Terugzetten naar de basisinstelling** 0 Uitgeschakeld. 1 Ingeschakeld.

* Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

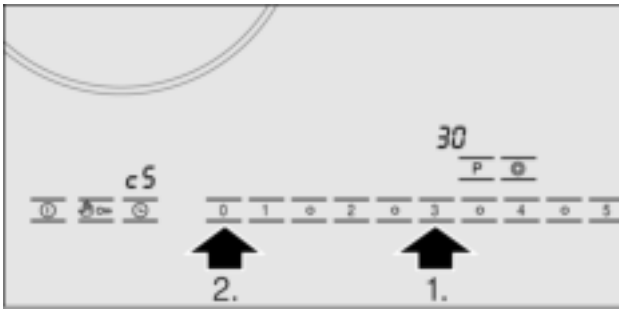
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool ◷ 4 seconden lang aanraken.



Op het linkerdisplay verschijnt c 1, op het rechterdisplay 0.

3. Het symbool ◷ zo vaak aanraken tot op het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.

4. In het instelbereik de gewenste waarde instellen.



5. Het symbool ◷ 4 seconden lang aanraken.

De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

Om de basisinstelling te verlaten de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen en opnieuw instellen.

Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Glaskeramiek

Reinigen

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen

- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Schraper

Sterke vervuiling verwijdert u het beste met een schraper

1. Open de schraper.
2. Maak het oppervlak van het glaskeramiek schoon met het schrapermesje.

Maak het oppervlak van het glaskeramiek niet schoon met de behuizing van de schraper. Dan kunnen er krassen op komen.

Het schrapermesje is heel scherp. Gevaar voor snijwonden. Beveilig het schrapermesje wanneer dit niet in gebruik is. Beschadigde mesjes direct vervangen.

Onderhoud

Maak de kookplaat schoon met een beschermings- en onderhoudsmiddel voor glaskeramiek. Houd u aan de instructies die op de verpakking staan.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

Storing opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.
E knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp.
Er + cijfer	Storing in het elektronisch systeem.	Schakel het apparaat altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30 seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
F2	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een bedieningsvlak van de kookzone aan.*
F4	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.*
F7	Braadsensor defect.	Bevestig de foutmelding door een bedieningsvlak aan te raken. U kunt zonder braadsensor koken. Neem contact op met de klantenservice.
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.

* Plaats geen hete pannen tegen of op het bedieningspaneel.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.